

#BOLLICINEINEDISICILIA



C

COPPOLA
1 9 7 1

SETTANTUNO
'71
SPUMANTE BRUT

Un vino charmat lungo
dotato di grande classe
e personalità,
un perfetto equilibrio
tra acidità e morbidezza.

VITIGNO

Selezione di uve Grillo

DENOMINAZIONE

Vino bianco Spumante Brut

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in riduzione per preservare i profumi tiolici.
Affinamento 60 giorni in autoclave.

ABBINAMENTI

Formaggi freschi, piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°C

ALCOL: 12,20° vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 2,8 g/l circa

PH: 3,15